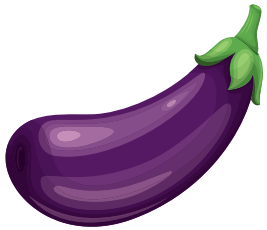
4 pers.

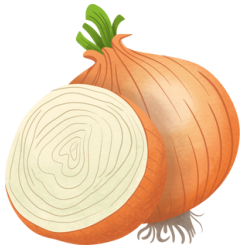
40 min

TARTINADE D'AUBERGINE

Ingrédients



2 grosses aubergines



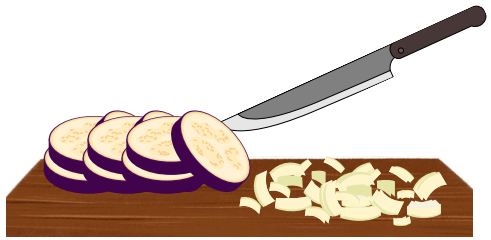
1 oignon

40 g d'huile d'olive

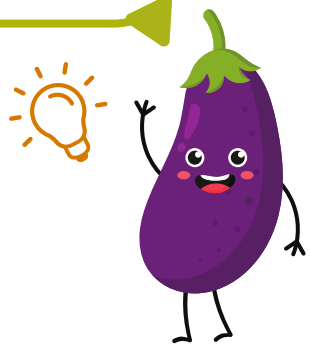
Sel et poivre

Préparation

1. Laver et couper les aubergines en petits dés, faire de même avec l'oignon.



2. Dans une casserole, faire cuire l'oignon et l'aubergine avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une compote.

3. Ajuster l'assaisonnement et mixer le tout.

Pour varier les plaisir, on peut ajouter du fromage frais et d'autres épices (cumin, curry...)!